



Corton Clos du roi Grand Cru

Hommage à Louis
Petitjean

Localisation de la parcelle : Aloxe-Corton

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.20 hectares (vignes
centenaires)

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de
228 litres (dont 50% de fûts neufs et 50%
de fûts d'un à trois ans)

Caractéristiques : Une magnifique robe
violine. Un bouquet d'arômes axé sur les
fruits des bois (fraise, myrtille). Le faible
rendement des vieilles vignes apporte
beaucoup de finesse et d'élégance à ce vin.
Un vin à oublier dans sa cave pendant des
années pour qu'il atteigne son apogée.

Garde : plus de 10 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Chapon de Bresse,
côte de bœuf, civet de lièvre, assiette de
fromages



Corton Clos du roi Grand Cru

Tribute to Louis

Petitjean

Location of the plot : Aloxe-Corton

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.20 hectares (centenary vines)

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels (including 50% new barrels and 50% one to three year old barrels)

Characteristics : A magnificent purple dress. A bouquet of aromas focused on forest fruits (strawberry, blueberry). The low yield of old vines brings a lot of finesse and elegance to this wine. A wine to be forgotten in its cellar for years to reach its peak.

Keeping : more than 10 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Bresse capon, prime rib, hare stew, cheese platter